

“Bucură-te de plăcerea de a pregăti bucate după rețete macedonene.

Cu o privire le vei sorbi, sunt pline de prospețime savuroasă, potrivite dorințelor tale.

Sunt pentru tine omule !

Rămâne să apreciați gastronomia plină de spirit macedonean.”

C.D.

Poftă bună !
Dobar apetit !

“Уживај во задоволството на подготвувањето на македонските традиционални јадења.

Со поглед ќе ги вкусиш, полни со чувство на свежина, за твоите посакувања.

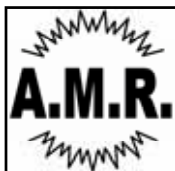
За тебе се човеку !

Останува да ја уважите гастрологијата полна со македонственост.”

K.D.

Пофта буна !
Добар апетит !

Această carte este editată de
ASOCIAȚIA MACEDONENILOR DIN
ROMÂNIA



cu sprijinul
GUVERNULUI ROMÂNIEI



Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

Carte de bucate macedonene / Asociația Macedonenilor din
România - București : Macedoneanul, 2006-

ISBN 978 - 973 - 85899 - 3 - 3

Vol. 10. - 2008. - ISBN 978 - 973 - 88226 - 4 - 1

I. Asociația Macedonenilor din România (București)

641.55

Redactor șef : DUMITRESCU Liana

Redactor : DUMITRESCU Constantina

Redactor și traducător: ROGOBETE C. Laura Elen

Redactor și traducător : MIHAJLOV Marjan

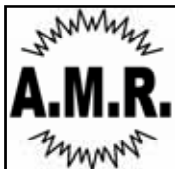
COLECȚIA KUINA

10

CARTE
DE BUCATE
MACEDONENE

Editura Macedoneanul
2008

Оваа книга е издадена од страна на
Друштвото на Македонците од Романија



Со помош на
РОМАНСКАТА ВЛАДА



**СIP - Каталогизација во публикација Национална
Библиотека на Романија**

Друштвото на Македонците од Романија

**Македонските традиционални јадења /
Друштвото на Македонците од Романија**
Букурешт : Македонецот-2008

Главен уредник : ДУМИТРЕСКУ Лиана
Уредник : ДУМИТРЕСКУ Константина
Уредник и преведувач: РОГОБЕТЕ К. Лаура Елен
Уредник и преведувач: МИХАЈЛОВ Марјан

КОЛЕКЦИЈА КУЛНА

10

МАКЕДОНСКИ
ТРАДИЦИОНАЛНИ
ЈАДЕЊА

ИЗДАВАЧКА КУЌА МАКЕДОНЕЦОТ

2008

POFTĂ BUNĂ !

ДОБАР АПЕТИТ !



ЛУТИЦА ОД ЗЕЛЕНИ ДОМАТИ

Земете:

10 – 12 зелени домати

1 гоелма главица кромид

100 мл зејтин

сол

Зелените домати добро се печат во тава или добро загреана рерна. Се лупат и се сецкаат на ситни парчиња или се ситнат во мал аван, се додаваат ситно исецкан кромидот, сол и зејтинот. Се служи со зелени печени пиперки.



LUTIȚĂ DIN ROȘII VERZI (GOGONELE)

Ingrediente:
10-12 gogonele,
1 ceapă mare,
100 ml ulei,
sare.

Gogonele se coc bine pe o tablă pe aragaz sau în cuptor. Se decojesc, se mărunțesc într-un mojar (pisălog), se adaugă ceapa tocată mărunț, uleiul și sarea. Se servește cu ardei verzi copti.

ЛУТИЦА ОД ПЕЧЕНО ПИЛЕ

Земете:

1 пиле

6 –8 убави големи домати

150 гр лук

сол

750 мл вода

Се зема пилето се сече на половина и се пече. На една одделна табла се стават да се печат домати, се лупат се ситнат и на нив се додава ситнио исецканиот лук, водата загреана, сол и печеното пиле. Се служи со топол леб печен во вршник.



LUTIȚĂ DIN PUI

Ingrediente:

1 pui,
6-8 roșii mari frumoase,
150 g usturoi,
sare,
750 ml apă.

Se ia puiul, se taie pe jumătate și se pune pe grătar la prăjit. Pe o tablă separat se coc roșiile, se decojesc, se mărunțesc bine, se adaugă usturoiul pisat, apa călduță, sarea și puiul porționat. Se mănâncă cu pâine caldă făcută în țest.





САЛАТА ОД ЦРВЕНИ ПЕЧЕНИ ПИПЕРКИ

Земете:

1 кг црвени пиперки или бабури

50 мл зејтин

5 мл оцет

сол

5 гр лук

Се печат пиперките во тава, се лупат се чистат од непотребните делови и од семките, се сече на округли парчиња од 2-3 цм. Се помешува со зејтин, сол, оцет и ситно исецканиот лук.



SALATĂ DE ARDEI ROȘII COPTI

Ingrediente:

1 kg de ardei roșii sau gogoșari,
50 ml ulei,
5 ml oțet,
sare,
5 g usturoi.

Se coc ardeii pe tavă, se decojesc, se scot cotoarele și semințele, se taie rondele late de circa 2-3 cm. Se amestecă cu uleiul, sarea, oțetul și usturoiul pisat.

ТИФЕНЕАК СО ТИКВА

Земете:

- 300 гр брашно
- 1 јајце
- малку сол
- вода колку што ќе прима
- За големата кора
- 500 гр брашно за тестото
- 100 гр брашно за да се попрашат корите
- 300 гр маст
- 100 гр маргарин
- малку сол
- вода колку што ќе прима
- една тиква 2 кг
- 300 гр шеќер
- 100 гр маст

Корите. Се прават од брашно, јајцето, сол и вода, едно довано тврдо тесто. Се зема едно топче тесто со големина на орев, и се растега додека не стигне со големина од 30 – 40 цм. Се прават такви кори колку што има тесто.

Смесата од тиква: се чисти тиквата од кора и семки, и се сече на коцкички, се додават шеќерот и маста. Сето добро се промешува и се врие на силен оган а потоа на помал оган, мешајќи се додека не се добие една смеса како крем.

Големата кора: се замесува 500 гр брашно со малку сол и вода додека не се добие едно нормално тесто. Тестото се сука на не многу тенка кора околу 3-4 мм, се премачкува со 100 гр маст и се попрскува со брашно околу 50 гр. Се преклопува и се остава 5 мин на ладно. Се зема одново тестото се размесува и одново се попрскува со брашно, се преклопува и одново се остава 5 минути на студено. Се сука добро се сместува во садот во кружна форма со страните надвор од него.

Тифенеак. Се става смесата од тиква врз големата кора, потоа една кора, повторно смеса па кора се додека не се потрошат корите и смесата од тиква. Последниот ред треба да е од смеса од тиква, се ставаат 100 гр исецкан на парчиња путер и потоа се покрива со страните кои се надвор од садот, покривајќи ја целосно питата. За подобар изглед се вадат неколку триаголници од тестото. Се става на силен оган и се попрскува со 100 гр стопен путер. Се сече топла на парчиња.



TIFENEAC CU DOVLEAC

Ingrediente:

300 g făină,
1 ou,
un praf de sare,
apă cât cuprinde,
500 g făină pentru cocă,
100 g făină pentru tapetat foile,
300 g untură,
100 g unt sau margarină,
un praf de sare,
apă cât cuprinde,
un dovleac de 2 kg,
300 g zahăr,
100 g unt.

Opcile. Se face din făină, ou, apă și sare o cocă potrivit de tare. Se ia cocă cât o nucă și se întinde până devine transparentă și are un diametru de circa 30-40 cm. Se fac astfel de opci din toată coca.

Umplutura de dovleac. Se curăță dovleacul de coajă și semințe, se taie cubulețe, se adaugă zahărul și untul. Se amestecă bine și se fierbe mai întâi pe foc iute și apoi la foc mic, amestecând, până se obține o pastă ca o cremă.

Foaia mare. Se frământă 500 g făină cu un praf de sare și apă până se obține o cocă obișnuită. Coca se întinde pe planșetă nu foarte subțire (3-4 mm), se unge cu 100 g de untură peste care se aruncă în ploaie peste tot făină (circa 50 g). Se împătorește și se lasă să se odihnească la rece 5 minute. Se ia din nou coca, se întinde, se unge cu untură peste care se aruncă în ploaie făina, se împătorește și se lasă la rece tot 5 minute. Se întinde foarte bine foaia, se așază în cratiță (formă rotundă) cu marginile atârând mult în afara ei.

Tifeneac. Se pune pasta de dovleac peste foaia mare, apoi o opcă, iar dovleac, iar opcă, până se epuizează toate opcile și pasta de dovleac. Ultimul rând trebuie să fie din pastă de dovleac. Se pun 100 g unt cubulețe peste ultimul rând (de dovleac) și apoi se vine cu foaia de plăcintă care atâră în afara cratiței peste dovleac, acoperind în totalitate plăcinta. Pentru un aspect frumos se scot câteva triunghiuri din coca de deasupra. Se dă la foc iute stropită cu 100 g untură topită. Se taie caldă, în felii.





БОБАРНИК

Земете:

1 кг бело гравче

1 кг бел ориз

1 глава кромид

1 мала лажица црвен бибер

3-4 големи домати

3-4 пиперки

1 кг колбаси или џамиринки

Belo grav~e od Oseno se stava vo voda da omekne.

Po okolu polovina ~as grav~eto se vadi od vodata, se mie u {te edna{ i se vari na tivok ogan. Koga zrnata }e omeknat (obi~no 30-45 minuti za osenskoto grav~e), gravot se vadi od vodata i se stava vo prazna tepsija. Ista koli~ina oriz se ismiva i se dodava vo tepsijata. Edna glava kromid se ise~uva sitno i se zapr`uva so maslo i crven piper i se dodabva vo tepsijata. Gravot, orizot i zapr{kata se izme {uvaat. Ce dodava toplata voda vo me{avinata sé dodeka ne se zaleat za~inite za bobarnikot. Taka podgotvenata tepsija se stava vo zagreana furna od elektri~en ili {poret na drva i se pe~e poleka sé duri ne izvrie vodata. Taka prigotvenoto jadewe se vika posen bobarnik. Se poslu`uva so leb i salata ili pak so leb, kromid i sol. Varijacii: spored vkusot i zafatenosta na familijata se podgotvuvaat nekolku vidovi bobarnik. Ako se dodadat polovici od domati (so ise~eniot del nadolu) i piperki se dobiva bobarnik so domati i piperki (bobarnik so ~u{ki i frenki - po monospitovski) (~u{ki . Ako se dodadat kolbasi se vika bobarnik so kolbasi, itn.



BOBARNIC

Ingrediente :

1 kg de fasole albă,

1 kg orez alb,

1 ceapă,

1 linguriță mică de piper roșu,

3-4 roșii mari,

3-4 ardei,

1 kg de cârnați sau jumeri.

Fasolea albă se pune în apă la înmuiat. Se scoate de la înmuiat, se spală bine și se pune la fiert la foc molcom. Când s-au înmuiat boabele de fasole, se scot și se pun într-o tavă goală. La fel se procedează și cu orezul. Boabele de orez fierte se pun pe tavă alături de cele de fasole. Ceapa se taie mărunt și se distuie în ulei cu puțin piper roșu, după care se pune în tavă peste orez și fasole și se amestecă. În tavă se adaugă apă caldă atâta cât să nu acopere amestecul, se introduce totul în cuptor și se lasă la foc mic până începe să fiarbă apa. Astfel pregătit, bobarnicul este de post. Se servește cu pâine și salată sau cu pâine, salată și sare. Mai există și alte modalități de a pregăti acest fel de mâncare. În funcție de gustul și obiceiurile fiecărei familii se pot adăuga în tavă piperul și roșiile tăiate în două (cu partea tăiată în jos) sau / și cârnații.

РАСОЛОВА КАША

Земете:

1 зелка исечена на мали парчиња

250 г брашно

500 мл вода

зеитин

џимирики по укус

Сол и црн бибер по укус

Брашното со малку зејтин се потпржува во еден сад со постојано мешање. Одделно се потпржува зелката. Откако брашното ќе добие златно жолтеникава боја се додава пропржената зелка и вода. Се готви на тивок оган со постојано мешање се додека не е готово. Се служи со леб, сирење и џимирики.



CIULAMA CU VARZĂ

Ingrediente :

1 varză tăiată în bucățele mici,
250 g făină,
500 ml apă,
ulei,
jumări după gust,
sare și piper negru după gust.

Se pune făina cu puțin ulei la distuit într-o oală de tuci (se amestecă continuu). Separat se pune la distuit varza până devine sticloasă. După ce făina a prins o culoare aurie se adaugă varza călită și apa. Se amestecă continuu până este gata ciulamaua. Se servește cu pâine, brânză și jumări.





ЧОРБА ОД КОПИРИ

Земете:

1 кгр. коприви

2 јајца

1/2 кгр. кисело млеко

брашно

кромид

масло

сол

Исчистете ги копривите, измијте ги и попарете ги со врела вода. Откако ќе омекнат исечете ги ситно. Во посебен сад ставете 2 лажици масло, додајте 1 лажица брашно и малку ситно сечкан кромид. На крајот во запршката додајте ги копривите, пропржете ги малку и додајте млека вода. Откако ќе се свари чорбата, зачинете ја со јајца измешани со киселото млеко.



CIORBĂ DE URZICI

Ingrediente:

1 kg urzici,
2 ouă,
1/2 kg iaurt,
făină,
ceapă,
ulei,
sare.

Se curăță și se spală urzicile și se opăresc în apă fiartă. Odată ce s-au înmuiat și s-au răcit se taie mărunt. Într-un vas separat puneți la distuit 2 linguri de ulei, 1 lingură de făină și puțină ceapă tăiată mărunt. Odată ce ceapa devine sticloasă se adaugă urzicile și toate se prăjesc la foc domol. Se adaugă apă caldă peste urzici și se lasă să dea în clocot. Separat se bat ouăle cu iaurtul. Cu acest amestec se drege ciorba de urzici.

ЗЕЛНИК

Земете:

1 кг кори—околу 20 кори со средна дебелина
1 кг расолова каша или 1 кг есенско гравче или 1
кг попарено зеље или спанаќ

Зејтин или свинска маст според вкус

Прво се подготвува заправата за зелникот. Заправата се состои или од расолова каша или од варено гравче или од попарен зеленчук спанаќ или разни диви зеленила. Пред да се стави првата кора во тепсијата дното и страните на тепсијата се намачкуваат или со зејтин или пак со свинска маст. Потоа се става првата кора. Врз првата кора, на средината на тепсијата се става заправата за зелникот која е 5-6 см висока и околу 10-15 см во дијаметар. Потоа се ставаат наредните 3-4 кори кои го покриваат зачинот. Треба да се забележи дека при секое додавање на кори, горната страна мна претходната кора се намачкува со зејтин или свинска маст, за да се спречи залепување на корите. Потоа првите кори се свиткуваат од надвор и така се прави првиот крашник. Потоа се додаваат наредните 4-5 кори и со нивно сечење и свиткување се прави вториот крашник. Дobar зелник има обично 3-4 крашника. Така направениот зелник се става или во претходно загреаната фурна каде што се пече од долу и од горе. Кога корите ќе добијат златно кафеава боја зелникот е испечен. Топол зелник се служи со матеница, кисело млеко или пак пресно млеко со сирење.



PLĂCINTĂ CU VARZĂ

Ingrediente :

1 kg de foi de plăcintă sau circa 20 de foi de grosime medie,
1 kg de ciulama cu varză sau 1 kg de fasole fiartă, sau 1 kg de spanac opărit sau alt tip de verdeață opărit ,
ulei sau grăsime de porc după gust.

În primul rând se pregătește umplutura pentru plăcintă. Aceasta este fie ciulama cu varză, fie fasole fiartă, fie spanac opărit și tăiat mărunt, fie alt tip de verdeață opărită și tăiată mărunt. Se are grijă ca umplutura să fie sărată și condimentată după gust. Se împart foile de plăcintă în cinci părți egale. Se va folosi o tavă rotundă cu un diametru de 10-15 cm și înaltă de 5-6 cm. Se unge tava cu untură și se pune prima foaie de plăcintă pe fundul ei. Se unge cu untură și se pune cea de a doua foaie - se repetă procedeul cu cea de a treia și cea de a patra foaie. Se pune în tavă o pătrime din amestecul de umplutură. Deasupra se pun următoarele patru foi de plăcintă având grijă ca întodeauna între ele să se aplice untură sau ulei. Mai departe se alternează straturile de umplutură cu cele de foi. Se are grijă ca ultimul strat să fie unul din foi de plăcintă. Se bagă la cuptor. Este gata atunci când foile au o culoare maronie deschisă. Se servește caldă cu lapte bătut, lapte prins, iaurt și brânză.





БАКАРДАН

Земете:

1 кг свинско месо исечено на мали парчиња

250 г пченкарно брашно

1,5 лт вода

200 г бело сирење

сол по вкус

Пржи го месото во тава се дури не е напдно зготвено. Извади го месото од тавата додади ги водата и брашното во тавата. Посоли по вкус, мешај одвреме навреме се додека не се добие саканата густина. Подели го качамакот во четири чинии и во секоја додај по една четвртина од испрженото месо. Се служи со бело сирење на страна или пак рендано врз месото.



MĂMĂLIGĂ CU CARNE

Ingrediente:

1 kg carne de porc tăiată în cubulețe mici,
250 g mălai,
1,5 l apă,
200 g brânză,
sare după gust.

Într-un tuci se prăjește carnea. Se scoate carnea din tuci și peste grăsimea rezultată se adaugă apa și mălaiul pentru a se face mămăliga. Se adaugă sarea și se amestecă până când se dobândește consistența dorită la mămăliga. Mămăliga obținută este pentru patru porții. Se pun porții egale de mămăliga în partu farfurii. Peste ea se pune carnea prăjită și lângă ea o bucată de brânză. Brânza se poate servi și răzuită deasupra cărnii.

МЛЕЧЕНИК

Земете:

1 кг кори со средна дебелина

8 јајца

1-2 лт млеко

500 гр. шеќер

Во намрсена тепсија стави една кора и покриј ја целата тепсија. Потпечи ги другите кори скрши ги на мали парчиња и стави ги во тепсијата. Додавај кори се додека не се наполни тепсијата (3-5 сантиметри). Во еден сад скрши ги јајцата размати ги со матало или вилушка. На така изматените јајца додај го млекото и измешај добро. Така направената мешавина од млеко и јајца истури ја во тепсијата се дури не се потопат корите. Така приготвената тепсија стави ја во затворена фурна до 180 °C (350 °F) и се пече на таа температура околу 30—45 минути во зависност од дебелината. Служи го млечникот малку затоплен или ладен како десерт и со филџан турско кафе.



PLĂCINTĂ CU LAPTE

Ingrediente :

1 kg foi de plăcintă de grosime medie,
8 ouă,
1-2 l lapte,
500 g zahăr.

Se unge o tavă și se pune prima foaie de plăcintă care să acopere tot fundul tăvii și marginile. Celelalte vor fi puse deasupra acesteia. Ele pot fi puse întregi sau făcute bucățele. Din când în când cu furculița se vor înțepa foile de plăcintă. Separat se vor bate ouăle cu zahărul și cu laptele. Amestecul se va turna peste foi. Tava se bagă în cuptorul încălzit în prealabil la 180 de grade Celsius. După aproximativ 30-45 de minute este gata. Se poate servi cu lapte cald sau cu o ceașcă de cafea turcească.





МОНОСПИТОВСКА САЛАТА

Земете:

6-8 главички млад кромид

4-5 големи домати

1 зелена пиперка (не лута)

1 лута зелена пиперка

1/2 краставица

7-8 маслинки

малку здробен магданос

200 гр. Редано бело сирење

сол, оцет и зејтин од маслинки по Вкус

Исечете ги доматите на тенки резанки и наредиги во чинија. Погрижи се кружното редење на доматите да заврши во центарот на чинијата да биде потполно покриено со доматите. Ситно исечи го кромидот и стави го врз доматите, исечи ги пиперките нормално по должината (во тенки кругчиња) и стави ги врз доматите и кромидот. Додади магданос, сол, оцет и зејтин. Рендај бело сирење врз салатата се додека површината не е потполно покриена и бела (препорачливо е слојот на сирењето да е околу еден сантиметар). Послужи со домашна ракија.



SALATĂ DE LA MONOSTIPOVO

Ingrediente :

6-8 cepe tinere,
4-5 roșii mari,
1 ardei verde (să nu fie iute),
1 ardei verde iute,
1/2 castravete,
7-8 măslin, e,
puțin pătrunjel tocat mărunt,
200 g brânză răzuită,

sare, oțet și ulei de măslin după gust.

Se taie roșiile în felii subțiri. Pe o farfurie începeți să dispuneți roșiile astfel încât fundul farfuriei să fie acoperit cu roșii. Deasupra puneți ceapa tăiată mărunt, castravetele tăiat rondele, ardeii tăiați rondele, pătrunjelul, sarea, oțetul și uleiul. Deasupra se pune brânza dată prin răzătoare. Stratul de brânză trebuie să fie gros de un centimetru. Această salată se servește cu rachie de casă.

ПИПЕРКИ ПОЛНЕТИ СО ГРАВ

Земете:

1/2 кг. грав

1/2 кг. кромид

100 гр. масло

1 лажица црвен пипер

црн пипер

магданос

керевис

8 бабури

Сварете го гравот со една главица ситно сечкан кромид. Останатиот дел од кромидот исечкајте го и испржете го со маслото додека да пожелти. Тргнете го од оган и додајте му црвен пипер, црн пипер, сол, магданос, малку керевис и на крај ставете го сварениот грав претходно исцеден од водата. Измешајте добро и со таа смеса полнете ги бабурите. Пиперките редете ги во земјена тава намачкана со масло. Во остатокот од смесата со која ги полните пиперките додајте од водата во која се варел гравот, промешајте и сипете го тоа преку пиперките во тавата. Ставете ја тавата во рерна да се пече околу половина час.



ARDEI UMPLUȚI CU FASOLE

Ingrediente:

1/2 kg fasole,

1/2 kg ceapă,

100 g ulei,

1 linguriță cu piper roșu,

piper negru,

pătrunjel,

păstârnac,

8 ardei sau gogoșari.

Se fierbe fasolea împreună cu o ceapă tăiată mărunt. Restul de ceapă se taie deasemenea mărunt și se prăjește în ulei până când devine aurie. Fasolea odată fiartă, se scurge de apă și se amestecă cu ceapa prăjită, cu piperul roșu, cu piperul negru, cu puțin păstârnac și cu pătrunjelul. Cu acest amestec umpleți ardeii spălați și curățați în prealabil. Puneți într-o tavă unsă cu ulei ardeii astfel umpluți. Restul de amestec pentru umplutură, care nu s-a folosit, se amestecă cu o mică cantitate din apa în care a fiert fasolea și se pune în tavă alături de ardeii umpluți. Tava se dă la cuptor pentru aproximativ o jumătate de oră.





ЧОРБА ОД ТИКВИЧКИ

Земете:

50 гр. маст

2 лажици брашно

1/2 главица кромид

1 лажичка црвен пипер

1 тиквичка

миродија

1 јајце

оцет

Ставете ја маста да се згрее, додајте го брашното и пропржете го. Потоа додајте ситно сечкан кромид. Кога ќе пожелти кромидот додајте го црвениот пипер и излупената на коцки ситно сечкана тиквичка. Пропржете ги малку тиквичките па налејте со вода како за секоја чорба. Кога ќе омекнат тиквичките додајте малку миродија.



CIORBĂ DE DOVLECEI

Ingrediente:

50 g untură,

2 linguri făină,

1/2 ceapă,

1 linguriță piper roșu,

1 dovlecel,

mirodenii,

1 ou,

oțet.

Puneți într-o tigaie la topit untura. Adăugați făina și prăjiți-o puțin. Adăugați ceapa tăiată mărunt. Când ceapa a devenit aurie adăugați piperul, mirodeniile și la sfârșit dovlecelul tăiat mărunt. Mai prăjiți puțin și dovlecelul, după care turnați apă. Fierbeți până când se înmoaie dovlecelul. Se bate oul și se drege cu el ciorba. Oțetul se servește separat și fiecăruia după gust.

Cine suntem noi ?

Asociația Macedonenilor din România a fost înființată în anul 2000 ca urmare a inițiativei unui grup de macedoneni inimoși.

Din anul 2001 asociația noastră este membră, alături de organizațiile tuturor celorlalte etnii din România, în Consiliul Minorităților Naționale, organ consultativ de specialitate al Guvernului României.

Încă din anul înființării sale A.M.R. a reușit să obțină sprijinul etniei macedonene și implicit voturile necesare pentru a avea reprezentare parlamentară.

La alegerile din anul 2004 susținerea primită de către AMR din partea macedonenilor a fost și mai mare, etnia macedoneană fiind reprezentată acum în Parlamentul României, Camera Deputaților, de către Liana Dumitrescu, vicepreședinte AMR.

Vă puteți adresa dnei. deputat Liana Dumitrescu atât prin intermediul conducerii filialelor AMR, cât și la biroul parlamentar din București str. Thomas Masaryk nr. 29 sector 2, telefon 021 - 212. 09. 22, fax. 021 - 212. 09. 23, de luni până sâmbătă, între orele 10 - 19 sau la e-mail-ul: lianadumitrescu2000@yahoo.com sau lianadumitrescu@cdep.ro.

Care este scopul nostru ?

Scopul A.M.R. este acela de a:

- Reprezenta public, promova și ocroti interesele etniei macedonene din România;
- Aprofunda cunoașterea culturii, limbii și istoriei macedonenilor;
- Apăra și lărgi drepturile individuale ale membrilor minorității macedonene din România;

- Întări raporturile de colaborare româno-macedonene.

Care sunt realizările noastre ?

Asociația Macedonenilor din România, prin efortul membrilor săi, a reușit să-și concretizeze o parte din țelurile sale:

- Înființarea a 45 de filiale în 20 județe,
- Organizarea de cursuri de limbă macedoneană,
- Editarea de publicații de interes pentru membrii etniei,
- Editarea creațiilor literare ale autorilor de origine macedoneană,
- Organizarea de expoziții și manifestări ale artiștilor aparținând etniei,
- Acordarea de premii și burse celor mai merituoși membri ai etniei,
- Organizarea de seminarii, mese rotunde și dezbateri pe teme de interes specifice,
- Organizarea de tabere și excursii pentru cei mai merituoși membri, în special copii și tineri, în România și în Macedonia,
- Înființarea unei trupe de teatru de copii,
- Înființarea mai multor ansambluri folclorice - ansamblul “Ilinden 2002”, ansamblul “Raze Macedonene”, ansamblul “Sonțe”, ansamblul “Fii Soarelui”.
- Sărbătorirea principalelor evenimente laice și religioase din viața macedonenilor,
- Acordarea de ajutoare membrilor etniei aflați în nevoie,
- Dezvoltarea conștiinței de etnic macedonean,
- Păstrarea și transmiterea generațiilor tinere a patrimoniului tradițional macedonean.

Planuri de viitor

- Continuarea programul de promovare și sprijinire a artiștilor din diverse domenii și în special a copiilor și a tinerilor talentați,
- Înființarea unui muzeu etnografic macedonean,
- Organizarea propriului festival folcloric,
- Acordarea de burse naționale și internaționale pentru cei mai meritoși copii și tineri,
- Derularea de programe tradiționale pentru vârstnici,
- Implicarea tinerilor în păstrarea și dezvoltarea moștenirii culturale tradiționale,
- Implicarea dumneavoastră în programele și proiectele noastre aflate în derulare,
- Și multe altele ...



Sediul central al Asociației Macedonenilor din România:
București, strada Thomas Masaryk, nr. 29, sector 2,
Telefon : 021 - 212.09.22
Fax : 021 - 212.09.23
E - mail : asmacedonenilor@yahoo.com.sg
www.asociatia-macedonenilor.ro